

# BREVET D'INVENTION

P.V. n° 855.729

N° 1.300.126

Classification internationale :

A 47 j

Gril sans broche.

MM. ALBERT MEISTER et FALIERO BONDANINI résidant en Suisse.

Demandé le 15 mars 1961, à 16<sup>h</sup> 9<sup>m</sup>, à Paris.

Délivré par arrêté du 25 juin 1962.

(Bulletin officiel de la Propriété industrielle, n° 31 de 1962.)

(Demande de brevet déposée en Suisse le 19 mars 1960, sous le n° 3.153/60,  
au nom de M. Albert MEISTER.)



La présente invention a pour objet un gril sans broche comprenant un carter portant un corps de chauffe électrique, caractérisé par le fait que ce carter comporte une paroi supérieure présentant une ouverture et en regard de celle-ci un tiroir mobile portant un moteur électrique destiné à actionner rotativement un arbre pourvu d'au moins un ustensile de cuisson en regard dudit corps de chauffe, l'arbre susmentionné passant au travers d'une plaque-saucière mobile sur ledit carter et destinée à être actionnée pour rapprocher et éloigner ledit ustensile de cuisson et ledit arbre du corps de chauffe, les rayons calorifiques émis par celui-ci étant en partie réfléchis vers l'ustensile de cuisson au moyen d'un réflecteur présentant latéralement au moins un volet articulé.

Le dessin annexé représente, à titre d'exemple, une forme d'exécution du gril objet de l'invention.

La fig. 1 en est une vue en coupe longitudinale axiale;

La fig. 2 est une vue en coupe suivant II-II de la fig. 1.

Le gril représenté comprend un carter 1 en tôle, rectangulaire en plan, comportant une paroi latérale 2. Cette dernière porte à une des extrémités du carter 1, fixée par soudage, une cloison transversale 3 façonnée pour constituer un redan 4; l'extrémité supérieure de la paroi 2 et de la cloison 3 porte un couvercle 5 fermant un logement 6.

Sur la cloison 3 sont fixées les deux branches coudées d'extrémités 7 d'un corps de chauffe 8 alimenté en énergie électrique au moyen de conducteurs 9 disposés dans le logement 6; ces branches 7 présentant chacune une partie verticale et une partie horizontale portent, par l'intermédiaire de ces dernières un réflecteur 10 légèrement parabolique prenant en outre appui contre la cloison 3; sur les bords latéraux de ce réflecteur 10 sont, par l'intermédiaire de charnières 11 articu-

lés deux volets 12 munis chacun d'une poignée de manœuvre 13.

Le carter 1 comprend une paroi supérieure 14 présentant une ouverture longitudinale axiale 15; en regard de celle-ci, la face inférieure de la paroi 14 porte, par l'intermédiaire de ferrures 24, un tiroir 16 mobile longitudinalement; sur ce dernier est fixé au moyen de boulons 17 un moteur électrique 18, l'arbre vertical 19 de ce dernier étant accouplé à un arbre 20 coaxial monté sur un palier 21 comprenant deux roulements à billes 22 et une entretoise 23, ce palier 21 étant porté par le tiroir 16.

Sur l'extrémité supérieure de l'arbre 20 est monté, en regard du corps de chauffe 8, un ustensile de cuisson 25 destiné à être entraîné rotativement, et comprenant quatre branches 26 en treillis métallique soudées sur une douille 27; cette dernière fixée sur l'arbre 20 comprend un renvoi de liquide 28.

Sur les parties longitudinales de la paroi 2 sont soudés deux fers cornières 29 portant une plaque-saucière 30 mobile longitudinalement et inclinée de haut en bas de l'extrémité du carter 1 portant le corps de chauffe 8 vers l'autre extrémité de celui-ci; cette plaque-saucière 30 présente deux plans longitudinaux 31 inclinés l'un vers l'autre pour former une rigole médiane longitudinale 32; celle-ci aboutit à son extrémité inférieure au-dessus d'une saucière 33 accrochée sur le carter 1. La plaque 30 est percée d'un orifice 34 et son extrémité supérieure est susceptible d'être engagée dans le redan 4 susmentionné; dans l'orifice 34 est soudé un manchon 35 entourant l'arbre 20.

Le gril représenté est utilisé comme suit :

Le corps de chauffe 8 étant alimenté en énergie électrique, une pièce à cuire, un poulet par exemple, est placée sur l'ustensile 26; puis le moteur 18 est connecté à une source d'énergie électrique et de ce fait entraîne rotativement les

BEST AVAILABLE COPY

arbres 19 et 20 et l'ustensile 25; la plaque 30 peut suivant les besoins de la cuisson être déplacée manuellement longitudinalement en entraînant par l'intermédiaire du manchon 35, les arbres 19 et 20, le tiroir 16, le moteur 18 et l'ustensile 25, ce dernier pouvant de ce fait être rapproché plus ou moins du corps de chauffe 8; les volets 12 peuvent également être plus ou moins rapprochés de l'ustensile 25 de façon à concentrer plus ou moins les rayons calorifiques émis par le corps de chauffe 8 sur la pièce à cuire; les résidus liquides de la cuisson s'écoulant alors par la rigole 32 dans la saucière 33.

Il est prévu de réaliser un gril présentant un arbre 20 portant, par exemple, deux ustensiles de cuisson, et un réflecteur comprenant un seul volet articulé, ce réflecteur étant monté amoviblement sur quatre branches, par exemple, du corps de chauffe 8; il est aussi prévu d'incorporer la saucière 33 à la plaque 30.

#### RÉSUMÉ

1° Gril sans broche comprenant un carter portant un corps de chauffe électrique, caractérisé par le fait que ce carter comporte une paroi supérieure présentant une ouverture et, en regard de celle-ci un tiroir mobile portant un moteur électrique destiné à actionner rotativement un arbre

pourvu d'au moins un ustensile de cuisson en regard dudit corps de chauffe, l'arbre susmentionné passant au travers d'une plaque-saucière mobile sur ledit carter et destinée à être actionnée pour rapprocher et éloigner ledit ustensile de cuisson et ledit arbre du corps de chauffe, les rayons calorifiques émis par celui-ci étant en partie réfléchis vers l'ustensile de cuisson au moyen d'un réflecteur présentant latéralement au moins un volet articulé.

2° Modes de réalisation de ce dispositif, caractérisé par les particularités suivantes considérées séparément ou collectivement.

a. Le réflecteur est monté amoviblement sur au moins deux branches du corps de chauffe;

b. La plaque-saucière est inclinée et présente deux plans longitudinaux inclinés l'un vers l'autre pour former une rigole médiane longitudinale;

c. Le carter présente une saucière en regard de l'extrémité inférieure de la plaque saucière;

d. Le tiroir porte un palier présentant deux roulements à billes dans lesquels est monté l'arbre vertical portant l'ustensile de cuisson.

ALBERT MEISTER  
et FALIERO BONDANINI

Par procuration :  
Cabinet René MARTINET

AVAILABLE COPY

Fig.1

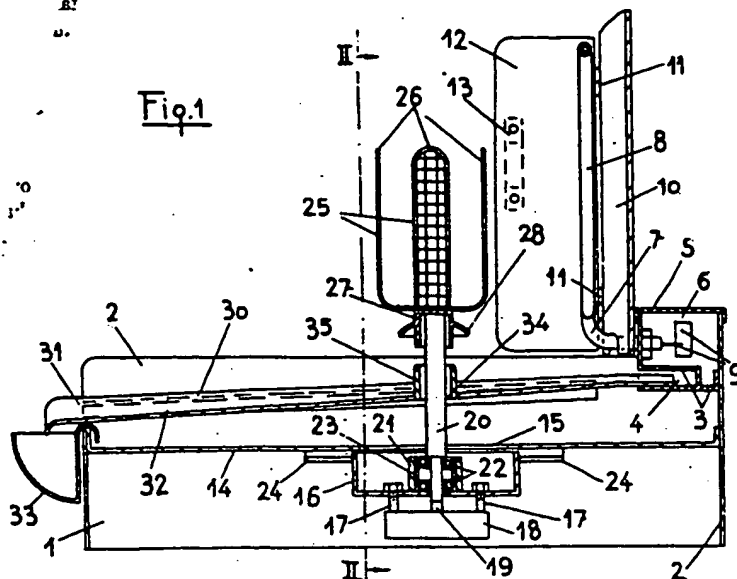
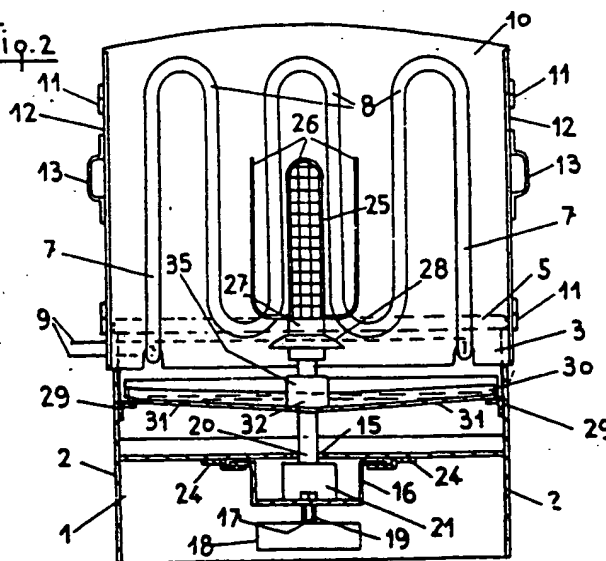


Fig.2



BEST AVAILABLE COPY